

**Décret n°90 – 969 du 5 septembre 1990  
fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage**

**Rapport de présentation**

L'article 5 de la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes prévoit des décrets relatifs aux modalités de son application.

Dans ce cadre est intervenu le décret n°69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche.

Le décret n°73-585 du 23 juin 1973 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur est venu organiser le secteur de la commercialisation des produits de la pêche.

L'article 16 du texte précité prévoit un décret relatif aux conditions techniques de la pratique de l'activité de mareyage.

Le présent décret a pour objet de fixer le cadre général pour ce qui est ;

- des conditions minimales que les ateliers et magasins de mareyage doivent remplir ;
- des moyens matériels minimaux dont doit disposer tout mareyeur pour assurer un transport convenable et une bonne conservation des produits de la pêche ;
- et des conditions dans lesquelles les navires de pêche doivent transporter et livrer les produits de pêche destinés au mareyage.

L'article 15 prévoit des arrêtés devant détailler les conditions techniques afférentes à chaque type de mareyage.

Le projet de texte vient en définitive combler un vide juridique en complétant le décret n°73-585 du 23 juin 1973.

Telle est l'économie du projet de décret soumis à votre approbation

**Le Président de la République**

Vu la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;

Vu la loi n°65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique ;

Vu la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée ;

Vu le décret n°65-125 du 4 mars 1965 portant application des articles 3, 12 et 50 de la loi n°65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique, modifié par le décret n°65-381 du 3 juin 1965 et notamment en ses articles 7,12 et 32 ;

Vu le décret n°68-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine et animale ;

Vu le décret n°68-508 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherches et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

Vu le décret n°69-132 du 13 février 1969, relatif au contrôle des produits de la pêche ;

Vu le décret n°73-585 du 23 juin 1973 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur, notamment en son article 16 ;

La Cour suprême entendue en sa séance du 10 mars 1989 ;

Vu l'avis de la Commission de contrôle des produits alimentaires du 19 juin 1989 ;

Sur le rapport du Ministre des ressources animales ;

**Décète :**

### **Chapitre premier. — Conditions générales**

**Article premier.** — Les entreprises exerçant l'activité de mareyage doivent disposer d'installations spécialement aménagées pour le travail du mareyage, en rapport avec l'importance et la nature des produits à traiter.

Ce travail de mareyage peut également s'effectuer en partie à bord des navires de pêche ayant une licence en cours de validité et remplissant les conditions définies au chapitre 3.

Les dispositions du présent décret s'appliquent de plein droit aux installations communes de traitement ainsi qu'aux locaux que les mareyeurs peuvent être appelés à utiliser.

Le mareyage ne peut être effectué en sous-sol sauf autorisation spéciale du Ministre chargé de la pêche.

**Art. 2.** — Pour être agréé par le Ministre chargé de la Pêche, l'atelier doit être :

- suffisamment distant de toute source de pollution nuisible à l'hygiène générale telle que les dépôts d'immondices, latrines, effluent d'égouts, usines traitant les déchets de toutes sortes et tout autre produit toxique ;
- protégé contre toutes souillures notamment celles provoquées par le vent, les afflux d'eau, les insectes, les animaux en particulier les chats, les chiens et les rongeurs.

Le local de mareyage et les véhicules servant au transport doivent être constamment tenus en bon état d'entretien et de propreté, les abords et les ateliers doivent également être toujours propres. L'atelier et les installations ne doivent causer aucune nuisance à l'environnement, ni être exposés à une pollution quelconque.

**Art. 3.** — L'atelier doit être construit de façon telle que l'ambiance (température, ventilation, éclairage) soit compatible avec le traitement des animaux marins, quelles que puissent être les conditions atmosphériques extérieures. Le sol doit être construit en matériaux durs, imperméables, imputrescibles et antidérapants.

Les murs seront recouverts sur une hauteur d'environ 1,75 mètre à partir du sol, d'un revêtement lisse, imperméable, lavable et résistant aux chocs ; si le revêtement ne s'étend pas sur toute la hauteur du mur, la partie non revêtue sera blanchie avec une peinture lavable.

La superficie de l'atelier doit être en rapport avec l'importance des produits à traiter, la surface ne pouvant être inférieure à 40 mètres carrés sauf dispositions particulières

prises après avis des services techniques compétents en ce qui concerne notamment les ports, les ateliers réservés exclusivement aux animaux marins congelés ou aux crustacés vivants, les parties du navire affectées au mareyage.

Les locaux doivent être convenablement éclairés et pourvus de dispositifs d'aération nécessaires et éventuellement d'un système d'évacuation des buées si l'entreprise procède à la cuisson des poissons et autres animaux marins. L'atelier doit être alimenté en eau potable sous pression et les prises d'eau seront en nombre suffisant et convenablement disposées pour assurer le nettoyage du sol, des murs, du matériel, ainsi que le lavage du poisson.

Le sol est pourvu d'une pente et de rigoles munies de grilles amovibles permettant l'écoulement complet et rapide des eaux usées dans les égouts ou fosses étanches faciles à nettoyer.

L'entreprise dispose d'un local ou d'un emplacement approprié réservé à l'entreposage des emballages ainsi que d'un local isolé pour le dépôt momentané des récipients à déchets.

**Art. 4.** — L'atelier doit être convenablement aménagé et équipé pour permettre d'effectuer toute les opérations de mareyage dans des conditions satisfaisantes à savoir manutention, lavage, mise en filets, congélation, emballage notamment.

L'équipement minimum doit comprendre :

- des tables en matériaux imputrescibles, lisses et lavables ;
- un appareil de pesée ;
- des récipients à déchets avec couvercle, en matériau imputrescible facile à laver et à désinfecter ;
- une installation de lavage correcte ;
- des outils appropriés ;
- une chambre froide d'attente en rapport avec les quantités à traiter.

Les installations frigorifiques seront incluses dans l'atelier de mareyage à moins qu'une installation collective proche puisse être utilisée dans des conditions satisfaisantes.

**Art. 5.** — Les entreprises traitant les crustacés vivants doivent disposer :

- d'une installation permettant le triage, l'emballage et la manutention des produits ;
- d'un ou plusieurs viviers fixes ou flottants lorsque les crustacés vivants sont entreposés plus de 24 heures ; les viviers fixes doivent être convenablement oxygénés et l'eau renouvelée au moins une fois par jour ;
- d'un dispositif de cuisson répondant aux conditions d'hygiène alimentaire si l'entreprise procède à la cuisson ;
- d'un dispositif de congélation répondant aux normes requises en la matière.

## **Chapitre 2. — Hygiène**

**Art. 6.** — Le personnel doit être soumis par l'employeur à des soins de propreté corporelle et vestimentaire et à un examen médical périodique (radiopulmonaire, examen de selles notamment). Les personnes atteintes de maladies contagieuses ne peuvent accéder aux ateliers.

**Art. 7.** — L'entreprise doit disposer, pour homme et pour femme, de vestiaires, de lavabos et de blocs d'hygiène.

Ces installations sanitaires, conformes à la réglementation en vigueur, doivent en outre respecter les dispositions suivantes :

- les vestiaires, douches et blocs d'hygiène ne peuvent communiquer directement avec les lieux où sont traités les produits ;
- les blocs d'hygiène sont situés suffisamment loin des salles de travail pour éviter toute contamination, ils sont construits en matériaux imperméables et comportent des ouvertures d'aération grillagées de façon à empêcher la propagation de souillures et de germes par les insectes, reptiles et rongeurs ;
- ils ont suffisamment de lavabos, pour que les travailleurs puissent se laver les mains avant de retourner à leur travail ;
- les douches sont en nombre suffisant pour que les travailleurs puissent respecter les soins d'hygiène corporelle en rapport avec la nature particulière du travail de mareyage.

**Art. 8.** — Le matériel, les tables et les récipients en contact avec les animaux marins doivent être soigneusement lavés à l'eau, brossés à l'eau chaude et désinfectés après le travail au moyen d'un produit autorisé par la réglementation.

**Art. 9.** — Les opérations de manipulations, de réfrigération, d'emballage et d'expédition de produits doivent être effectuées dans de bonnes conditions de propreté et d'hygiène. À aucun stade de la manipulation, les animaux ne doivent être soumis à l'action de produits chimiques non autorisés.

**Art. 10.** — Les déchets doivent être mis sans délai dans des récipients avec couvercle faciles à désinfecter et leur évacuation assurée quotidiennement dans de bonnes conditions d'hygiène.

### **Chapitre 3. — Transport et exportation**

**Art. 11.** — Dans les navires de pêche les opérations de manipulation, de conditionnement, de transport des poissons et autres animaux marins doivent être effectuées dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les cales ne doivent présenter ni angle vifs ni saillies faisant obstacle au nettoyage.

Immédiatement après le débarquement de la prise, le pont et l'ensemble de son équipement, la cale et le fond de cale sont complètement vidés. Toutes les surfaces de la cale, les planches de parc et le fond de cale sont soigneusement nettoyés avec un produit adéquat, désinfectés et rincés.

Pendant les sorties de pêche, le fond de la cale est vidangé régulièrement et est accessible à tout moment.

L'aménagement intérieur des cales doit être tel que l'épaisseur de chaque couche de poisson frais entreposé en vrac ne puisse excéder 70 cm et que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact du poisson.

**Art. 12.** — Les mareyeurs titulaires des cartes professionnelles de 1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> catégories exerçant leurs activités sur toute l'étendue du territoire doivent disposer de

véhicules convenablement aménagés et constamment tenus en bon état d'entretien et de propreté.

Toutes les opérations de manipulation et de conditionnement de poissons en vue de leur transport doivent être effectuées dans de bonnes conditions d'hygiène et de propreté.

Les produits doivent en particulier être conditionnés sous glace en couches alternées de poissons et de glace fabriquée avec de l'eau potable et recouverts durant le transport jusqu'aux lieux de vente. L'utilisation de sable de mer pour recouvrir le poisson est interdite.

**Art. 13.** — Les colis ou lots indivisibles destinés à l'exportation doivent être munis d'une étiquette commerciale portant les mentions suivantes :

- produit du Sénégal ;
- nom ou raison sociale et adresse de l'entreprise ;
- numéro de la carte professionnelle ;
- date de préparation ;
- nature du produit au départ, poissons frais, poissons congelés, crustacés vivants, crustacés
- congelés, coquillages ;
- date limite de consommation.

Les inscriptions et marques doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Lorsque les noms d'espèces de poisson sont portés sur les étiquettes, ils sont inscrits en langue française ou dans la langue du pays importateur.

Les emballages doivent être neufs.

#### **Chapitre 4. — Dispositions finales**

**Art. 14.** — Il est fait obligation aux mareyeurs ou à leurs représentants de laisser les agents de la Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes et les fonctionnaires habilités par la loi, sur présentation de leur carte professionnelle de :

- pénétrer en tout temps de jour et pendant les heures de travail de nuit, dans toutes les parties de leur établissement ;
- procéder à tous les examens concernant les travaux, le matériel, l'eau, la glace, les emballages, le produit.

**Art. 15.** — Des arrêtés pris par le Ministre chargé de la pêche maritime préciseront les dispositions du présent décret, notamment celles relatives à l'aménagement des locaux de traitement et à l'expédition des produits.

**Art. 16.** — Les infractions aux dispositions du présent décret sont passibles des sanctions prévues par la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.

**Art. 17.** — Le Ministre de l'Économie et des Finances, le Ministre de l'Industrie et de l'Artisanat, le Ministre de la Santé et de l'Action Sociale et le Ministre des Ressources animales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel.

Fait à Dakar, le 5 septembre 1990.